

مقبلات و مملحات

سريعة التحضير





مقبلات بالقمرון

Canapés aux crevettes

المقادير :

- للتزيين :
- الحبة السوداء
 - قشرة الحامض المرقد
 - أوراق البقدونس
 - ملعقة صغيرة من صلصة
 - الطماطم الحلوة (Ketchup)

- 250 غ من القمرن المنقى
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من المايونيز
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم
- الحلوة (Ketchup)
- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)

طريقة التحضير :



2 تقطع قطع الخبز إلى دوائر يطابع الحلوى .

1 يطهى القمرن مع ملعقة صغيرة من الزبدة في مقلاة فوق نار هادئة لمدة 7 دقائق .



3 نخلط المايونيز و صلصة الطماطم الحلوة جيدا و ندهن بهذا الخليط دوائر الخبز . نضع فوق كل دائرة ثلاث حبات من القمرن، نزين بالحبة السوداء، قطع الحامض المرقد، أوراق البقدونس وقطرات من صلصة الطماطم الحلوة .



مقبلات بالجبن

Canapés aux deux fromages

المقادير :

- 150 غ من الجبن (الأحمر)
- 150 غ من الكاشير
- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- 100 غ من الجبن الطري
- زيتون أسود

طريقة التحضير :



1 يقطع الجبن الأحمر و الكاشير إلى شرائح رقيقة، بعد ذلك تقطع بطابع الحلوى على شكل دوائر .



2 و بنفس الطابع يقطع الخبز على نفس شكل الجبن الأحمر و الكاشير.



3 ندهن كل قطعة خبز بالجبن الطري، نضع فوقها دائرة من الكاشير، ندهن بقليل من الجبن الطري، نضع فوقه دائرة من الجبن الأحمر ثم نزين بقطع الزيتون الأسود و نثبت المقبلات بالعيدان الخشبية .

banquet.com
also pink



مقبلات بالفجل و الكبار

Canapés aux radis et câpres

المقادير :

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- 100 غ من الجبن الطري
- 4 أوراق من الثوم القسبي (Ciboulette)
- 4 حبات من الفجل
- ملعقة كبيرة من الكبار

طريقة التحضير :

1 نقطع الخبز بطابع الحلوى على الشكل المرغوب فيه . نضع الجبن في إناء ثم نضيف عليه الثوم القسبي بعد تقطيعه بالمقصر . يغسل الفجل جيدا و يقطع إلى دوائر . بدورها تقطع كل دائرة إلى نصفين . يُحتفظ بالنصف الأول كما هو و يقطع الثاني إلى نصفين .

2 تدهن قطع الخبز بخليط الجبن و الثوم القسبي . تصفف فوقها قطع الفجل .



3 تزين بحبيبات الكبار و أوراق النافع.



للتزيين :
- أوراق النافع
(Feuilles d'aneth)
أو البقدونس

Banquet.COM
also Pink



مقبلات بالطون

Canapés aux Thon

المقادير :

للتزيين :
- أوراق النافع
(Feuilles d'aneth)
أو البقدونس

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- علبة صغيرة من سمك الطون بالزيت
- بيضتان مسلوقتان
- ملعقة كبيرة من المايونيز
- ملعقة كبيرة من الجزر المحكوك
- ملعقة كبيرة من الحبة السوداء

طريقة التحضير :

1 يقطع الخبز بطابع الحلوى على شكل دوائر أو على شكل آخر .

2 نخلط جيدا سمك الطون بزيتته مع أصفري البيض المسلوق ، بعد ذلك نضيف أبيض البيض المحكوك و نحرك قليلا .

3 ندهن قطع الخبز بالمايونيز و نضع خليط الطون ، نزين بالجزر المفروم و الحبة السوداء و أوراق النافع .



مقبلات بيض السمان

Canapés aux oeufs de cailles



المقادير :

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- ملعقتان كبيرتان من المايونيز
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم
- الحلو (Ketchup)
- 6 بيضات سمان
- حبات من الخيار الصغير المخل
- قشرة الحامض المرقق
- الثوم القصبي (Ciboulette)
- الحبة السوداء

طريقة التحضير :

1 يقطع الخبز بطابع الحلوى على شكل دوائر أو على شكل آخر .



2 نخلط ملعقتان كبيرتان من المايونيز مع ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم ثم ندهن قطع الخبز .



3 يسلق البيض، يقشر و يقطع إلى أربع دوائر تصف كل واحدة فوق قطع الخبز الدهونة .

4 يقطع كل من الخيار و قشرة الحامض و الثوم القصبي إلى قطع رقيقة . تزين بها المقبلات ثم نضع نقطة من الكيتشوب على البيض و نرشه بقليل من الحبة السوداء .



كورني بالقمررون

Cornets aux crevettes

المقادير :

- 250 غ من العجين المورق
- (أنظر الصفحة 63)
- بيضة مخفوقة
- 250 غ من القمررون المنقى

صلصة البيشاميل :

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- الملح و الإبرار
- قليل من الكوزة المحكوكة

للتزيين : - 100 غ من الجبن المفروم



طريقة التحضير :

1 يورق العجين جيدا فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، و يقطع على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سنتيم .



2 يلف كل شريط حول قالب الخاص دون تركه أبى فجوة حتى يتحول إلى شكل كورني صغير . يجب الحرص على أن لا يصل الشريط إلى حافة القالب .



3 يدهن العجين بالبيضة المخفوقة ثم تصفف القوالب عموديا فوق صفيحة فرن . تطلهى في فرن مسخن بخاراة متوسطة لمدة 20 دقيقة . بعد أن تبرد القوالب تزيل الكورنيات ونحتفظ بها .



4 صلصة البيشاميل : تذاب الزبدة، في كاسرول على نار هادئة، يضاف إليها الدقيق مع التحريك جيدا لمدة 8 دقائق بعد ذلك يفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك، في نفس الوقت مضاف الملح، الإبرار، الكوزة و القسرون إلى أن يعقد الخليط .

5 يملأ الكورني بصلصة البيشاميل و القسرون، يزين بالجبن المفروم و قبل التقديم يدخل الفرن الساخن لمدة ثلاث دقائق إلى أن يذوب الجبن قليلا .



قطع مورقة بحشوة النقانق

Faillées aux chairs de saucisses

المقادير :

- 250 غ من العجين المورق (ص 83)
- 750 غ من نقانق اللحم (الصوصيصة)
- قليل من الهريسة
- حبة بصل مقرومة
- ملح و 1/2 ملعقة صغيرة من الإيزار
- 2 فصصوص من الثوم
- 100 غ من الخير الحمص
- (La chapelure)

- بيضة

- ملعقتان كبيرتان من

البقدونس المفروم

- 3 ملاعق كبيرة من الزعتر

- قليل من الكوزة المحكوكة

للتزيين :

- بيضة مخفوقة

- الصبة السوداء (الساتوج)



طريقة التحضير :

1 نقرع حشوة النقانق و نخلط مع الهريس و يحتفظ بهذا الخليط .
يحمّر البصل في قليل من الزيت مع إضافة الملح، الإبرار و الثوم .

2 في إناء نضع الخبز المحمص، البيض، البقدونس، الزعتر، الكوزة و نصيف حشوة النقانق ثم البصل المحمر و نخلط جيدا حتى تتجانس جميع العناصر .

3 يدلك العجين رقيقا جدا، و يقطع على شكل مستطيل (30x15 سم)
تدهن جوانبه بأبيض البيض .
يحول خليط النقانق إلى قضبان طويلة توضع فوق العجين المورق و تلف به .

4 يدهن وجه القضيبي بالبيض المخفوق و يزين بالحبة السوداء ثم يقطع قطعاً عرضها 5 سنتم، تصفف في صفيحة و تدخل الفرن بحرارة 180° لمدة 15 دقيقة ثم نرفع من درجة حرارة الفرن لتحمّر القطع المورقة و تقدم ساخنة .

نقانق ملفوفة

Saucisses roulées

مقادير :

- 250 غ من العجينة المورقة (الصفحة 63)
- علبة من نقانق الدجاج
- بيضة مخفوقة



طريقة التحضير :

1 يذ لك العجين رقيقا جدا فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، يقطع على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سنتيم .

2 يلف كل شريط حول النقائق دون ترك أي فجوة بين الشريط الملفوف . تصفف النقائق الملفوفة فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت .

3 تدهن كل واحدة بالبيض المخفوق وتدخل الصفيحة إلى الفرن المسخن حتى تتحمر لمدة 15 دقيقة . تقدم ساخنة .

قطع مورقة بالدجاج

Feuilletées au poulet

قنادير :

- 80 غ من الخبز المحمص (La chapelure)
- ملعقة كبيرة من الزنجبيل
- الطيبعي المحكوك - اختياري -
- ملعقتان من البقدونس المفروم
- للتزيين :
- بيضة مخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من الجبنجلان

- 250 غ من العجين المورق (انظر الصفحة 63)
- 4 حبات من البصل مفرومة
- 3 ملاعق من زيت المائدة
- ملح و إبهزار
- نصف علبة من الفطر
- 350 غ من كفتة الدجاج
- حبة من الجزر



طريقة التحضير :



1 في مقلاة، فوق نار متوسطة تقلي البصل المفروم مع الزيت، الملح و الإيزار. نحركه بفرشاة خشبية حتى يتحمر (تقريبا 10 دقائق) . نضيف الفطر المقطع قطعاً صغيرة و نترك الكل فوق النار لمدة دقيقتين لتجانس جميع العناصر .



2 في إناء نضع كفتة الدجاج، الجزر المحكوك، الخبز المحمص، الزنجبيل، البقدونس، الملح و الإيزار (حسب الذوق)، ثم نضيف البصل و الفطر و نخلط الكل جيداً .



3 يدلك العجين بالمدلك على شكل ورقة مستطيلة و رقيقة (30x15 سم) تدهن جوانبها بآبيض البيض . يحول الخليط إلى قضبان طويلة توضع فوق العجين الموزق و تلف جيداً . ثم يلف القضيب المورق في البلاستيك الغذائي و يدخل إلى المجمد لمدة ساعة.



4 بعد إخراجها من المجمد يدهن القضيب بالبيض المخفوق، يرش بالجنجلان، يقطع قطعاً عرضها 5 سنتم . تصفف في صفيحة تدخل الفرن الساخن بحرارة 180° لمدة 15 دقيقة، نرفع من حرارة الفرن لتحمّر القطع المورقة ثم تقدم ساخنة .

قطع الخبز بالأنشوية

Baguettes aux anchois

المقادير :

- علبه من الأنشوية (Les anchois)
- 100 غ من شرائح الجبن

- الخبز (Baguette)
- 6 ملاعق من زيت الزيتون
- فص ثوم مهروس
- ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم
- الحلو (Ketchup)



طريقة التحضير :



1 يقطع الخبز إلى قطع عرضها (2 سنتيم) تصفف في صفيحة و تدخل الفرن الساخن، خمس دقائق حتى تتحمر قليلا .



2 مجرد إخراجها من الفرن يغمس سطحها في خليط بالزيت و الثوم ثم تصفف مرة أخرى في صفيحة الفرن .



3 بعد ذلك تدهن بصلصة الطحاطم الحلوة (ketchup) ثم تضع قطع الأنشوية.



4 نغطي الأنشوية بشرائح الجبن. قبل التقديم تدخل الصفيحة إلى الفرن حتى يبدأ الجبن في الذوبان و تقدم ساخنة . تزين حسب الذوق بأوراق البازيلاء أو البقدونس .

فطائر بالجبن

Blinis au fromage frais

المقادير :

العجين :

- 200 غ من الدقيق

- قُبصة من الملح

- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى

- ملعقة صغيرة من قشدة الحامض

- كأس صغير من الحليب

- كأس صغير من القشدة الطرية

- بيضة

خليط الجبن :

- 160 غ من الجبن الطري

- كأس صغير من القشدة الطرية

- ملعقة كبيرة من الخيار الصغير

المخلل

- ملعقة كبيرة من عصير الحامض

- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر

- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح

- ملعقتان كبيرتان من البقدونس

للتزيين :

- 1/4 حبة من الفلفل الأحمر مقطع قطع صغيرة

- حبات من الزيتون

- نصف أفوكا

طريقة التحضير :

1 في إناء يخلط الدقيق، الملح، الخميرة، قشدة الحامض، الحليب، القشدة الطرية والبيضة المخفوقة حتى نحصل على خليط أملس ونحضره . يحتفظ به في الثلاجة لمدة 20 دقيقة .

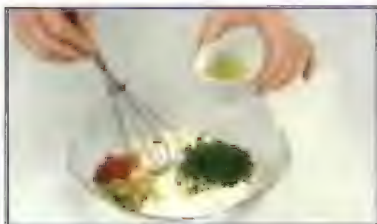
2 في مقلاة (مدهونة بالزيت) على نار متوسطة، يفرغ مقياس ملعقة كبيرة من الخليط ويسط قليلا للحصول على دوائر متباعدة فيما بينها . تحضر الفطائر من الجهتين حتى يصبح لونها ذهبيا .

و نتم بنفس الطريقة باقي العجين .





3 خليط الجبن : بطراي يدوي، بطرط الجبن، القشدة الطرية، الخيار الصغير المحكوك، عصير الحامض، الفلفل الأحمر، الملح و البقدونس حتى نحصل على كريم أبيض .



4 تدهن الفطائر بخليط الجبن و تزين بقطع الفلفل الأحمر، قطع الزيتون و قطع من الأفوكا .
يمكن تقديم هذه الفطائر مدهونة بالزبدة مخلطة بالثوم و السيبوليت .



قول أو قون

VOL-AU-VENT

المقادير :

- 400 غ من العجين المورق (الصفحة 63)
- بيضة
- الحشوة :
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- ملح و ابزار
- قليل من الكوزة المحكوكة
- 120 غ من الفطر المقطع قطعاً صغيرة
- 250 غ من سمك الطون أو القمرون
- للتزيين :
- 50 غ من الجبن المفروم



طريقة التحضير :



1 فوق طاولة مرشوشة بالدقيق. يورق نصف العجين جيدا بالماء (سمك 4 ملم) و يقطع بطابع الحلوى إلى دوائر تصفف في صفيحة مدهونة ثم تدهن جوانب هذه الدوائر بأبيض البيض - يورق النصف المتبقي من العجين و يقطع كذلك إلى دوائر ينقسم الطابع ، هذه الدوائر تقطع بدورها بطابع أصغر حجما من أجل الحصول على شكل حلقات لتوضع فوق دوائر العجين المصفقة في الصفيحة - تتم باقي العجين بنفس الطريقة و تدخل الصفيحة إلى الفرن الساخن حرارته 180° لمدة 15 دقيقة، نرفع من حرارة الفرن و نترك الفول أو فون تتحمر .



2 صلصة البيشاميل : تذاب الزبدة، في كاسرول على نار هادئة، يضاف إليها الدقيق مع التحريك جيدا، بعد ذلك يفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك، في نفس الوقت نضيف الملح، الإبرار و الكوزة إلى أن يعقد الخليط ثم نضيف قطع الفطر و تحرك - يوضع جانباً ليبرد .



3 توضع قطع من سمك الطون في وسط الفول أو فون، يفرغ مقدار ملعقة صغيرة من صلصة البيشاميل مع الفطر . يزين بقليل من الجبن المفروم ثم يدخل الفرن الساخن لمدة 5 دقائق - يقدم ساخناً .

هلايات بالكاشير

Croissants à la mortadelle

المقادير :

- 250 غ من العجين المورق (الصفحة 63)
- 100 غ من الزيتون الأخضر بدون نواة
- ملعقة صغيرة من الهريسة
- ملعقتان كبيرتان من الخردل
- 120 غ من الكاشير مقطع شرائح رقيقة
- بيضة



طريقة التحضير :

1 يقسم العجين المورق إلى نصفين ، يوضع النصف الأول في التلاجة ، و فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ، يذك النصف الثاني جيدا و يقطع على شكل شرائط عريضة ، يدورها تقطع على شكل مثلثات ،

2 خليط الزيتون : تطحن جيدا 100 غ من الزيتون الأخضر مع المفريسة ، يدهن وسط كل مثلث بقليل من الخردل ثم يخلط الزيتون دون الوصول إلى الزوايا ،

3 نقطع شرائح الكاشير على شكل مثلثات صغيرة و نضع كل واحدة فوق مثلثات العجين المدهونة بخليط الزيتون ، تلف الكل على شكل هلاليات (انظر الصورة) .

4 في صفيحة مدهونة بالزيت ، تصقف الهلاليات و تدهن بالبيض المطرب ثم تدخل إلى الفرن المسخن (متوسط الحرارة) لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر .

شوارما

المقادير :

- | | |
|--|--|
| <p><u>الصلصة :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - حبات من الخيار الصغير المخلل - 1 ياغورت طبيعي (بدون سكر) - ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية - ملعقة صغيرة من الخل | <ul style="list-style-type: none"> - البطيوط (أنظر الصفحة 62) - 250 غ من لحم الدجاج الأبيض - ملعقة كبيرة من الزبدة - ملعقة صغيرة من الخردل - ورقة سيدنا موسى - ملح و إبزار - أوراق الخس |
|--|--|



طريقة التحضير :

1 فوق نار هادئة تقلي لحم الدجاج في الزبدة ونضيف إليه الخردل، ورقة سيدنا موسى، الملح و الإبرار . عندما يطهى الدجاج نقتلعه قطعاً صغيرة .

2 تحضير الصلصة : يفرم الخيار المرقد في الحكاكة ثم يخلط مع كأس من الياغسورت الطبيعي، القشدة الطرية و الخل .
تضاف هذه الصلصة إلى قطع الدجاج و يحتفظ بها في الثلاجة لمدة ساعتين.

3 يفتح البطبوط بالمقص و يوضع داخله قليلاً من ورق الخس و ملعقة كبيرة من الدجاج المخلط بالصلصة، يقدم ياردا .





بطبوط بالطنون

المقادير :

- زلافة صغيرة من الزيتون
- الأخضر بدون نواة
- قليل من الهريسة
- 3 ملاعق كبيرة من حبات الذرة
- حبات من الخيار الصغير المخلل

- البطبوط (أنظر الصفحة 62)
- حبة من الجزر المحكوك
- زلافة صغيرة من الكرم المحكوك
- علبه من سمك الطون (150 غ)
- 3 ملاعق كبيرة من المايونيز

طريقة التحضير :



1 في إناء نضع الجزر، الكرم، سمك الطون، المايونيز، الزيتون المقطع قطعاً صغيرة والهريسة حسب الذوق ثم نخلط الكل جيداً .



2 يفتح البطبوط بالقص ويملأ بمعلقة كبيرة من خليط سمك الطون .



3 يزين الخليط بقليل من الذرة و قطع الخيار الصغير ثم يقدم بارداً .



بطبوط بالنقانق

المقادير :

- البطبوط (أنظر الصفحة 62)
- 250 غ من النقانق
- حبتان من البصل المفروم
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 2 قصوص من الثوم المهروس
- ملح و إيزار
- حبة من الفلفل الأخضر
- زلافة صغيرة من الكرم المحكوك
- الزيت الصينية الحارة
- زلافة صغيرة من الكاشير المحكوك

طريقة التحضير :

1 نقلي النقانق في مقلاة، لمدة 7 دقائق تقريباً، مع ثقبها بفرشاة لكي تزال منها المادة الدسمة ثم نقطع إلى قطع صغيرة .
و في مقلاة أخرى نضع البصل المفروم مع ملعقتين من الزيت، الثوم المهروس، ملح و إيزار حتى يتحمر البصل .



2 يشوى الفلفل و يقطع قطعاً صغيرة .
في إناء نضع البصل المحمر مع قطع الفلفل، الكرم المحكوك و قطع النقانق مع إضافة الملح و الزيت الصينية ثم نخلط الكل جيداً .

3 يفتح البطبوط بالمقص و يسأ بالخشوة المحضرة ثم يزين بالكاشير المحكوك و يقدم .



كريب بالكفتة

Crêpes à la viande hachée

مقادير الحشوة :

- 3 ملاعق من الفطر الصيني الأسود
- حبة من البصل المفروم و المحمر في الزيت
- 200 غ من الكفتة بالتوابل
- ملح و إبهزار
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- للتزيين - 100 غ من الجبن المفروم

مقادير الكريب :

- 1/4 لتر من الحليب
- بيضتان
- قُبصة من الملح
- قُبصة من الإبهزار
- 1/2 كيس من القاني
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- المذابة
- 80 غ من الدقيق



طريقة التحضير :



2 يوضع الفطر الصيني في الماء الساخن لمدة 10 دقائق ، عندما ينتفخ يغسل جيدا و يقطع قطعاً صغيرة ، تضع في مقلاة، فوق نار متوسطة، تبضع البصل المحصر، الكفتة، الفطر الصيني، و الثوابل . تخلط جميع العناصر بشوكة خشبية و تفكك الكفتة عند الطهي .

1 تحضير الكريب نخلط: بخلاط كهربائي، الحليب، البيض، الملح، الإبرار، ألقاني، الزبدة و الدقيق ، في مقلاة ساخنة و مدهونة بالزبدة، يفرغ مقدار مغرفة من الخليط مع تحريك المقلاة ليأخذ حجمها . نترك الكريب لبضع دقائق حتى تتحمر و تقلب، نكرر نفس الطريقة بالنسبة لباقي الخليط.



4 تقطع دوائر و تصفف في صفيحة. تزين بقليل من الجبن المفروم و تدخل الفرن الساخن لمدة 7 دقائق حتى يذوب الجبن . نقدم ساخنة .

3 تبسط قليل من الحشوة فوق كل كريب . نأخذ كل إثنين و نضع واحدة فوق الأخرى ثم نلقهما جيدا .

كويرات بالبيض

Croquettes aux oeufs

المقادير :

- 150 غ من الخبز المحمص (La chapelure)
- للقلي :
- بيضتان مخفوقتان
- 3 ملاعق كبيرة من الخبز المحمص (La chapelure)
- زيت
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- حبة بصل مفرومة
- ملعقة كبيرة من الفزبر
- ملح و إيزار
- ربع ملعقة صغيرة من الكوزة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- 6 بيضات مسلوقة



طريقة التحضير :



1 فوق نار هادئة، نذوب الزبدة في كاسرول ونضيف البصل المفروم، القزبر، الملح و الإبرار نترك الكل يتقلى لمدة 7 دقائق مع التحريك.



2 نضيف للخليط الكوزة و الدقيق و نحرك لمدة 4 دقائق . نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك لمدة 10 دقائق حتى يصبح الخليط كثيف شيئا ما .



3 نزيل الكاسرول من فوق النار حتى تبرد الصلصة .
يفرم البيض في حكاكة و تضاف إليه الصلصة المخضرة .



4 نضيف كذلك الخبز المحمص (La chapelure) و نخلط جيدا ثم نحضر كويرات من الخليط . قبل القلي، نوضع في البيض المخفوق و تلف في الخبز المحمص . تقلى الكويرات في حمام زيت ساخن حتى تتحمر ه تقدم ساخنة .

ملفوف بالكاشير

Roulées à la mortadelle

المقادير :

العجين :

- 500 غ من الدقيق
- ملعقتان صغيرتان من الخميرة
- قبضة ملح
- ثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة
- كأس صغير من الحليب

2 ملاعق كبيرة من صلصة

الطماطم الحلوة (Ketchup)

ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس

بصلة مفرومة و محمرة في الزيت

100 غ من الكاشير قطع صغيرة

زلافة صغيرة من الفطر

100 غ من الجبن المفروم

تزيين : - ملعقتان كبيرتان من الجبن المفروم

- ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس



طريقة التحضير :

1 العجين : في إناء نضع الدقيق، الخميرة، الملح، الزبدة و نخلط ، نضيف الحليب تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين لين (يمكن إضافة الحليب عند الضرورة) يغطي ويحتفظ به لمدة 5 دقائق .

و فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، نورق العجين بالماء إلى ورقة رقيقة ندهنها بصلصة المماطم (ketchup) و نرشها بقليل من الزعتر المحكوك بين اليدين ،



2 نضيف البصل المحمر، الكاشير و الفطر المقطع قطعاً صغيرة ثم الجبن المفروم .



4 بعد إخراجها تقطع دوائر (عرضها 2 سم) .

5 تصفى في صفيحة مدهونة بالزيت، تزين بالعجين المفروم و قليل من الزعتر المحكوك ثم تدخل الفرن المسخن لتطهى و تتحمر لمدة 20 دقيقة تقريباً .

